



La Bella Italia

DOOR JESSICA HOVING

Alle Italianen eten graag; ze nemen er urenlang de tijd voor en als het even mogelijk is, eten ze aan grote, lange, witgedekte tafels met veel vrienden en familie. Lekker eten, goede wijnen en eerlijke ingrediënten staan centraal in dit heerlijke land. Van het rijke noorden tot de levensgenieters in het zuiden: de Italiaanse keuken staat overal centraal. 'La Mama' bereidt elke dag heerlijke maaltijden, die de Italiaanse keuken zo wereldberoemd hebben gemaakt.

Italië is een land met vele gezichten en tradities. 'La Famiglia' is belangrijk in de Italiaanse maatschappij, nergens in Europa is het gezin belangrijker dan in Italië. Italianen nemen hun kinderen mee naar luxe hotels en eten in de beste restaurants. Vader, moeder en de kinderen zien eruit om door een ringetje te halen en zijn gekleed in de Gucci, Dolce & Gabbana en Armani. Eten en drinken moet goed, vers en lekker zijn.

Italië is mijn favoriete vakantie-land in Europa en ik heb bijna alle streken van het mooie land bezocht. Op zoek naar de witte truffel in het gebied Piemonte, de scheve toren in Pisa-Toscane, het onontdekte eiland Sardinië, het levendige eiland Sicilië, het altijd gezellige Gardameer, het rustige Isemeer, de mooie Venetiaanse kust en de verrassende Bloemenriviera...

Nog nooit heb ik een bezoek gebracht aan de streek Le Marche. Toch wordt er gezegd dat Le Marche een stukje onontdekt Italië is en één van de best bewaarde geheimen van dit land. Tussen de Adriatische Zee en de Apennijnen ligt deze prachtige streek waar weinig Nederlanders komen. De ongerepte natuur, mooie kusten, gezellige stadjes en authentieke accommodaties zorgen voor een perfecte combinatie voor een relaxte en gezellige vakantie.

Le Marche

Natuurlijk ben ik nieuwsgierig geworden naar waarom iedereen die eenmaal in Le Marche geweest is, er zo razend enthousiast over is en we besluiten om een 'Wine & Dine in Italy-reis' te organiseren naar dit mooie stukje Italië. We hoeven niet lang te zoeken voor we contact krijgen met een Nederlandse familie. Het gezin is zes jaar geleden vertrokken uit Nederland om hun geluk te proeven in het mooie Le Marche. In 2006 doet de familie zelfs mee aan het TROS programma 'Ik vertrek'. Een aantal weken worden ze gevolgd door televisiecamera's, die het wel en wee vastleggen van het jonge gezin. Zes jaar later werken en wonen Alwin en Bionda, samen met hun drie zoons, nog steeds in Italië en hebben nooit spijt gehad van hun beslissing.

We spreken met Bionda af dat we vier dagen en drie nachten willen verblijven in een Italiaanse Agriturismo. Samen met haar stellen we een programma samen en een paar maanden later is het zo ver: samen met twaalf andere reizigers vertrekken we naar Le Marche!

De reis

We vliegen met Ryan Air vanaf de luchthaven Weeze. Doordat de we de vlucht voordelig houden, kunnen we het grootste gedeelte van de reissom aan de rest van onze trip besteden. We zijn namelijk heel wat van plan de aankomende dagen, want we hebben beloofd dat ze het echte Italië gaan zien, ruiken en proeven.



De luchthaven Weeze in Duitsland is maar een uur en 45 minuten rijden vanaf Rotterdam. Het ligt net achter Nijmegen. Je kunt er gemakkelijk en voordelig parkeren en alles is overzichtelijk, omdat de luchthaven klein en compact is. We hebben ervoor gezorgd dat we alleen maar handbagage hebben, waardoor we snel kunnen in- en uitstappen. We mogen tien kilo meenemen, dat moet genoeg zijn voor vier dagen. In anderhalf uur vliegen we naar de luchthaven van Ancona, een grote havenstad in Le Marche. Het is ook mogelijk om op luchthaven Pescara te vliegen, vanaf Eindhoven, maar dit is vaak iets duurder.

Onze huurauto's staan gelukkig klaar. Per koppel hebben we een auto geregeld. Met zes auto's rijden in een uurtje naar het leuke bergdorpje Montefiore dell'Aso. Het grootste gedeelte van de rit rijden we op de snelweg langs het strand. Het is heerlijk om de zee te zien, wetende dat de zomer in Nederland nog lang op zich laat wachten.

Het laatste stuk van de rit gaat over een slingerende bergweg en uiteindelijk komen we aan op een schilderachtig plein met een klein kerkje. Montefiore is een prachtig Middeleeuws dorp. Het kleine, gezellige centrum is leuk om door te wandelen en te genieten van de imposante gebouwen, kerken, pleinen en mooie binnentuinen. Vanaf het kleine café in de dorpsstraat heb je een geweldig en onbetaalbaar uitzicht over de glooiende bergen, die allemaal zijn verdeeld in vlakken met druivenranken, olijfbomen en akkers.

Agriturismo La Casetta

We zijn te gast in Agriturismo La Casetta, dat net buiten het dorp ligt. We worden hartelijk ontvangen door de vrouw des huizes. Willen we de appartementen al zien? Daar komt niks van in! Het is eerst tijd voor een lekker welkomstdrankje. De Agriturismo heeft een centrale woonkamer met open haard en een kleine keuken, zonder deur. We zien direct dat oma in de pannen staat te roeren voor het avondeten. En het ruikt verrukkelijk... Opa komt langs om te kijken waar al die 'herrie' vandaan komt. Hij stelt zich voor door zijn hand op te steken en gaat zitten om een glaasje Limoncello te drinken. Hij zegt verder niks maar kijkt geamuseerd om zich heen.

Agriturismo La Casetta, net buiten het dorp Montefiore dell'Aso

FOTO LINKER PAGINA
Het karakteristieke landschap van Le Marche met op de achtergrond het fort van San Leon

Er wordt alleen maar Italiaans gepraat en we krijgen sterk de indruk dat ze het over ons hebben. We worden één voor één grondig aangekeken, waarna het gesprek in rap Italiaans verdergaat en er af en toe hartelijk gelachen wordt. Dan komen de twee dochters van de vrouw des huizes binnen. Ze zijn tussen de 30 en 40 jaar oud; één van hen spreekt goed Engels en helpt ons met het verwarrende Italiaanse gebrabbel. Ze vertelt dat mama, oma en opa hartelijk om ons lachen omdat we zo zomers zijn gekleed. Het is hier maar twintig graden, waarom hebben jullie je zomerkleding al aan? Het is duidelijk dat de familie niet gewend is aan koude winters. Aangezien het in Nederland een stuk koeler is, vinden wij het heerlijk om de zon te voelen en in ons op te nemen. Nadat we onze koffers naar de appartementen hebben gebracht en ons hebben opgefrist, gaan we terug naar de gezellige huiskamer. We worden verwend met lokale worst, kaas en natuurlijk een goed glas wijn uit de streek. Bionda eet vanavond gezellig met ons mee. Ze vertelt ons alles over de omgeving en geeft tips over wat we de aankomende dagen kunnen gaan doen. Aan het diner lijkt geen eind te komen: verse pasta, een stuk vlees, een verrukkelijk dessert en natuurlijk de zelfgemaakte Limoncello. Opa vertelt trots hoe hij de likeur heeft gemaakt. Wel in het Italiaans natuurlijk, waardoor wij hem niet echt begrijpen, maar de sfeer is zo gemoedelijk, dat dat er eigenlijk niet toe doet. Door de wijn en de reis is iedereen moe en we gaan die avond niet te laat naar bed.

De omgeving

De volgende dag heeft iedereen zijn eigen plannen gemaakt. Sommigen gaan naar het strand en anderen gaan de omgeving ontdekken. Omdat we het gebied nog niet zo goed kennen, kiezen wij voor het laatste. We willen zoveel mogelijk van Le Marche zien!

Een grote trekpleister van Le Marche is de Monti Sibillini, een uitgestrekt berggebied dat uitermate geschikt is voor het maken van lange wandeltochten en waar de grotten van Frassasi liggen. Een groot gedeelte van de regio is belangrijk landbouwgebied, het brengt onder andere wijn, olijven en fruit voort. De keuken is landelijk; er wordt veel gebruik gemaakt van streekproducten, vaak gecombineerd met truffel.

Het pitoreske ...??

De mooie, grillige kustlijn van Le Marche



In het noorden van Le Marche ligt de kleine republiek San Marino. Dit kleine staatje is bekend om zijn tax-free winkels en de bergachtige omgeving. De republiek ligt op steile hellingen en is omgeven door imposante middeleeuwse poorten en wallen. Om San Marino te bereiken kan je met de auto helemaal naar boven rijden, maar het is ook mogelijk om onder aan de berg te parkeren en de kabelbaan te nemen. San Marino staat bekend om zijn kleine, gezellige restaurantjes, goedkope winkels en nette straten.

Overal in Italië vindt je outlet-stores, zo ook in Le Marche. Er zijn een aantal winkels te vinden waar je goedkoop designer schoenen, tassen en kleding kunt kopen. Natuurlijk is het ook gezellig om te winkelen in een leuke badplaats.

We gaan lunchen in de badplaats Grottammare. Deze plaats heeft een gezellige boulevard met strandtentjes, terrasjes en restaurants. We kiezen voor een strandtent, zodat we met onze blote voeten het zand kunnen aanraken. Na de bestelling staat de hele tafel vol met vers gevangen vis, brood dat net uit de oven komt en een koele fles witte wijn. We blijven zo lang mogelijk zitten en aan het einde van de middag zien we dat de kraampjes op de boulevard opengaan. Je kunt er sieraden, speelgoed en kleding kopen en de sfeer is er levendig en gezellig. Langs de boulevard vinden we tal van ijssalons met dat echte Italiaanse ijs in alle smaken die je je maar kunt bedenken, verrukkelijk!

Kookcursus

Aan het einde van de dag komen we allemaal weer bij elkaar in de keuken van de Agriturismo. Het is tijd voor de kookcursus! La mama staat klaar met haar schort en probeert uit te leggen wat de bedoeling is. Ze maakt grote gebaren en kijkt haar dochter wanhopig aan. De dochter probeert zo goed mogelijk te vertalen en vertelt ons dat we gaan beginnen met het voorgerecht. We gaan olijven vullen. We krijgen allemaal handschoentjes aan, we moeten hygiënisch werken, en mama zet een bak met gehakt



voor ons neer. Het gehakt is al gekruid en voorberekt. Het is de bedoeling dat wij de olijven vullen met het gehakt en ze vervolgens door ei en paneermeel rollen. Daarna zijn ze klaar om gefrituurd te worden. Dan is het tijd om verse pasta te maken. Het deeg bestaat simpelweg uit bloem en ei. De pastamachine wordt erbij gehaald en we draaien de pasta er voorzichtig doorheen, met de hand erdoor heen. Eigenlijk is dit een fluitje van een cent! We hangen de pasta over een houten rekje, zodat het niet door elkaar gaat zitten. De saus is al gemaakt door de vrouw des huizes. Ze wil niet teveel prijs geven over het recept, maar natuurlijk zitten er verse tomaten en basilicum in. Een goed bewaard geheim: fruit eerst een klein ansjovisje aan, voordat je de saus gaat maken, daardoor krijgt de tomatensaus net dat pittige, zoutige smaakje.

Na de pasta is het tijd voor het dessert: de tiramisu. Nu komen alle notitieblokken en pennen te voorschijn. Iedereen wil weten hoe dit hier in Italië gemaakt wordt. La Mama legt stap voor stap uit hoe deze 'dolce' gemaakt dient te worden. We mogen alleen kijken, maar doen zelf niets! Een echt perfecte tiramisu maken, vertrouwt ze namelijk niemand anders toe. Resoluut pakt ze onze gardes af en slaat driftig aan het kloppen. "Het ligt niet aan jullie hoor" vertaalt de dochter lachend, maar mijn moeder denkt dat het beter is als jullie nu alleen kijken. Wij zijn inmiddels aan ons derde glas wijn bezig en vinden we het allemaal prima. We hebben lekker trek gekregen en schuiven aan de lange, gezellige tafel. Hmmmm... wat zijn die gevulde olijven heerlijk. Perfecte combinatie van het geurig gekruide gehakt en de zoutige olijven. De verse pasta met saus ziet er zo simpel uit, maar we kunnen met geen pen beschrijven hoe heerlijk hij smaakt! Dit heeft in de verste verte niets te maken met supermarktpasta's uit ons kikkerlandje. Puur, vol van smaak, zacht... We zitten al aardig vol, maar kijken desondanks erg uit naar het dessert. La Mama blijft eerbiedig bij de tafel staan als we ons aan de eerste hapjes wagen. Ze kijkt vol spanning naar onze gezichten en we zien haar genieten bij ons "ohhhhh, dit is goddelijk!" Want dat is wat het is, Italiaans eten: goddelijk lekker. Ook

van de wijn hebben we vanavond genoten, we besluiten dan ook om morgen een bezoek te brengen aan de wijngaard La Cantina. De avond duurt heerlijk lang en we praten na over het eten, de omgeving en deze lieve, vriendelijke mensen.

De volgende dag rijden we door het gebied waar de wijn vandaan komt. Middenin dit prachtige wijngedebied vinden we La Cantina, waar je wijn kunt proeven en kopen. En denk nu niet dat dat alleen voor toeristen is, nee hoor, we zien de lokale bevolking binnenkomen met grote plastic flessen van minstens 10 liter, om hun favoriete wijn in te slaan. We worden voor de wijnproeverij hartelijk ontvangen door de eigenaar en zijn hoogzwangere vrouw, die over drie weken uitgerekend is, zo horen we later. Toch sjouwt ze constant met dozen en flessen wijn van links naar rechts. Van zwangerschapsverlof hebben ze hier kennelijk niet gehoord. De eigenaar vertelt alles over zijn wijn en we proeven heerlijke rode en witte wijnen, samen met wat brood en zelfgemaakte olijfolie. Aan het eind van de proeverij bestellen we allemaal wijn en olie, niemand uitgezonderd. Dit is té lekker! Omdat we met het vliegtuig zijn, kunnen we de bestelling een paar weken later ophalen bij een depot in Nederland. Reuze gemakkelijk dus.

De volgende dag hebben we gereserveerd voor een echte pranzo (= Italiaanse lunch). Het hele dorp komt om twaalf uur bij elkaar om aan lange tafels te eten. We zijn de enige toeristen in het restaurant Parco dei Pini in Montefiore. We niet kiezen van de kaart, je eet gewoon 'wat de pot schaft'. Wel vraagt de ober of we voorkeur hebben voor vis, vlees of vegetarisch, dan wordt daar rekening mee gehouden. De pranzo duurt zo'n drie tot vier uur. We eten, drinken en genieten tot we er bijna bij neervallen. Het wordt tijd voor wat beweging: de lokale DJ, die ook in de bekende strandtenten van Le Marche draait, verschijnt om de boel op stelten te zetten. Alle tafels, stoelen en banken gaan aan de kant. De Italiaanse jongeren genieten van de muziek en maken de dansvloer onveilig. Ze zijn stuk voor

FOTO'S V.L.N.R.

Geen Italiaanse keuken zonder olijfolie

De gastvrije Italiaanse familie ...??

Zoals echte Italianen gezellig urenlang met elkaar eten en drinken

Het zwembad van Agriturismo La Casetta met het geweldige uitzicht

De republiek San Marino

De badplaats Grotta Mare

Verrukkelijk Italiaans ijs

Een truffelsalade

Kookles, ook leuk voor kinderen

stuk gekleed in dure merkkleding en er is bijna geen Italiaan te zien zonder zonnebril. Het is een hele rare gewaarwording om op klaarlichte dag zo uitbundig te dansen. Het is helaas alweer onze laatste avond en we besluiten die door te brengen bij de open haard in 'onze' gezellige huiskamer. Iedereen gaat tijdens deze reis zijn of haar eigen gang, maar elke avond komen we elkaar hier weer tegen. Onze groep bestaat uit een gemengd gezelschap van 50+ stellen, een pasgetrouwd stel tot alleenstaande vrouwen en een man die een paar daagjes weg is, zonder vrouw en kinderen, erg gezellig! Maar één ding hebben we zeker gemeen: we zijn allemaal onder de indruk van dit mooie gebied en weten zeker dat we nog een keer terug zullen komen in Le Marche.

Voordat we terugvliegen naar Nederland, brengen we nog even een bezoek aan een spa. Italianen houden ervan om zichzelf te verwennen en te verzorgen, dus het is niet moeilijk om een mooie spa te vinden waar we een sauna, massage en een ontspanningsbehandeling kunnen boeken. Daarna drinken we nog een espresso in de lokale koffiebar. De beste tip die ik je kan geven: ga in de koffiebar STAAN, in plaats van op het terras te gaan zitten. De koffie is dan namelijk de helft voordeliger; alle Italianen doen dat op deze manier. Ook als je na vier uur 's middags een glaasje prosecco gaat drinken bij hetzelfde barretje, kun je het beste aan de bar blijven staan. Behalve dat het een stuk voordeliger is, krijg je bij je glas bubbels ook nog eens hapjes, zoals olijven, kaas, worst en chips. Het is even wennen voor ons Nederlanders, die het juist heerlijk vinden om een 'terrasje te pikken', maar probeer maar eens, het is echt gezellig!

Dan is het echt tijd om naar de luchthaven te gaan. We nemen afscheid van 'La Famiglia', van opa, oma, la mama en de twee dochters... En natuurlijk van Bionda, die deze fantastische plek voor ons geregeld heeft. Iedereen reist nu weer op eigen gelegenheid en wij stoppen onderweg nog even bij een grote speelgoedwinkel voor souvenirs voor de kinderen. Als we in het vliegtuig zitten en weer onderweg naar huis zijn, denken we met een glimlach terug aan het gastvrije, vriendelijke, gezellige en heerlijke Le Marche. We wisten al dat Italië een geweldig land is, dat bekend staat om 'La Dolce Vita', maar dit weekend heeft al onze verwachtingen overtroffen. Le Marche is één van de mooiste gebieden van Italië, dat staat vast. <



Het glooiende landschap van Le Marche



Ook Italianen houden van de sauna

Lezersactie

4-daagse reis

Wine, Dine & Relax in Italy

Vertrek: 8 juni 2012 en 5 oktober 2012
vanaf € 595,- p.p.*





Een Wine, Dine & Relax reis naar het onontdekte gebied in Italië: Le Marche. De kernwoorden van deze mooie streek zijn: rust, ruimte, groene bergen en het strand binnen handbereik. Het gebied Le Marche staat bekend om zijn lekkere wijnen en heerlijke truffels.

Het verblijf dat we hebben uitgezocht is typisch Italiaans en heeft een zwembad. Deze vier dagen heeft u voldoende tijd om het gebied te ontdekken op een actieve manier. Maar denk ook eens aan musea bezoeken, winkelen, culinaire hoogstandjes proeven, de dorpjes bekijken of gewoon lekker tot rust komen.

Vluchtijden
 Heenreis: vertrek Weeze (Duitsl.) 7.00 uur, aankomst Ancona (Italië) 8.55 uur
 Terugreis: vertrek Ancona (Italië) 9.00 uur, aankomst Weeze (Duitsl.) 10.55 uur

Glans-lezers krijgen korting!

REISCHEQUE t.w.v. € 25,00*

*tegen inlevering van deze bon krijg je € 25,- korting op je reis naar Le Marche, bij Dynamic Travel in Barendrecht en Oud-Beijerland.

Inclusief

- Retourvlucht Weeze-Ancona met Ryan Air (10 kilo bagage inclusief)
- Autohuur voor 4 dagen
- Lokaal verblijf op basis van logies en ontbijt
- Wine-tasting
- Kookworkshop (inclusief diner)
- Typisch Italiaans diner op de aankomstdag

Exclusief

- Pranzo is optioneel (= Italiaanse lunch)
- Koffer 20 kilo
- Reis- en annuleringsverzekering
- 1x ANVR boekingskosten € 35,-

Hoe boek je deze reis

Voor meer informatie kun je kijken op de website van Dynamic Travel. Dynamic Travel bestaat uit Esther Slooter en Jessica Hoving en samen werken zij al meer dan 25 jaar in de reiswereld. Door deze ervaring weten zij de leukste plekjes te vinden voor je vakantie. Zij werken als mobiel reisagent en komen dus naar jou toe! Zij kunnen je ook alles vertellen over de vele extra's die je bij deze reis kunt boeken.

MOBIEL REISAGENT



www.dynamic-travel.nl

